

# Kreuz – Menu

Rose vom geräucherten Lachs  
von der Manufaktur Dyhrberg  
Meerrettichschaum

25

Herbstsalat  
Blattsalat mit Trauben  
Geröstete Baumnüsse und Kerne

13

Hausgebeizter Rehpfeffer  
Serviettenknödel

25

Saltimbocca alla Romana  
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken  
Kräftige Rotweinsauce  
Risotto und Gemüse

38

Saftiges Rinds-Entrecote  
Sauce Bearnaise  
Kreuz Pommes  
Buntes Gemüse

45

Kürbisrisotto  
Kürbiskerne und Fetakäse

29

Eigener Alpkäse 2023, Felsenkeller gereift  
Epoisses, französischer Weichkäse

13

Zwetschkuchen  
Hausgemachte Zimtglace

13

4 Gang Menu CHF 82

5 Gang Menu CHF 92

6 Gang Menu CHF 102

Mit vegetarischem Hauptgang minus CHF 15

## Vorspeisen

Boninger Nüsslisalat Gebratene Eierschwämmli, italienische Sauce	18
Boninger Nüsslisalat mit Ei vom Gruebackerhof und Speck rassige Knoblauch-Senfsauce	13 14
Bunter Herbstsalat Trauben, Baumnüsse und geröstete Kerne italienische Sauce	13
Gemischter Salat	13
Kürbiscremesuppe	10
Consommé mit Mark	10

---

## Kreuz Klassiker

Chateaubriand ab 2 Personen <small>pro Pers.</small> 63 Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten viel frisches Gemüse und Beilage nach Wahl	
Zürcher Geschnetztes Kalbgeschnetztes mit Rösti an Champignonrahmsauce	38*
Kalbscordon-bleu Gemüse und Pommes Frites Auch glutenfrei oder ohne Schweinefleisch möglich	42
Schweinscordon-bleu Pommes Frites	32

## Rösti

Kappeler Rösti mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	22
Förster Rösti mit eigenem Raclette Käse überbacken Gebratene Eierschwämmli, Rotweinschalotten	26

## Saisongerichte

Zarte Rehschnitzel kurz gebraten, Wildrahmsauce	45*
Geschnetztes Rehfleisch Rehfleisch an feiner Wildrahmsauce mit Datteln	38*
Hausgebeizter Rehpfeffer Rehfleisch nach eigenem Rezept gebeizt	40*
Alle Rehgerichte servieren wir mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel und Marroni	
Hausgemachte Pasta Sauce vom eigenen Alpkäse, Felsenkeller gereift Spinat und Birne	29
Wild-Beilagenteller ohne Fleisch Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkohl, Marroni, Apfel, Birne, Gewürz-Rahmsauce	29

## Der Chef empfiehlt

### Rehrücken ab 2 Personen

Rehrücken am Stück gebraten  
Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut,  
Rosenkohl, Apfel, Birne und Marroni  
60 pro Person

## Steaks

Rindsfilet	43
Entrecôte	35
Schweinssteak	23
Beilage zu Steaks Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Nudeln, Reis, Spätzli, nur Gemüse oder viel bunter Salat	je 7
zusätzliche Beilage zu Steaks Gemüse, kleiner Salat	je 4
Sauce zu Steaks Hausgemachte Kräuterbutter, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise	je 2